

1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет

Кафедра технологии производства и переработки
сельскохозяйственной продукции



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,
В.В. Морозов
«28» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

*Производственный учет и отчетность в молочной и
мясоперерабатывающей промышленности*

(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат
(бакалавриат, магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции»
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 4 года

Ярославль
2020 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1330 от «12» ноября 2015 г.

2. Учебный план по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (профиль) «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «06» марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018 - 2022 гг.

Преподаватели-разработчики


(подпись)

(учёная степень, звание)

Мельникова Л.Э.


(подпись)

(учёная степень, звание)

Горнич Е.А.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции 25 августа 2020 г. Протокол № 17.

И.о. заведующего кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент

(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета


(подпись)

(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки


(подпись)


(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н.

(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

| № раз- дела | Наименование раздела (подраздела) | Стр. |
|-------------------|---|------|
| 1 | Цель и задачи освоения дисциплины | 5 |
| 2 | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы | 6 |
| 3 | Место дисциплины в структуре образовательной программы | 7 |
| 4 | Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся | 7 |
| 5 | Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий | 8 |
| 5.1 | Содержание разделов дисциплины | 8 |
| 5.2 | Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля | 10 |
| 5.3 | Практические занятия | 10 |
| 6 | Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине | 11 |
| 6.1 | Виды самостоятельной работы обучающихся | 12 |
| 6.2 | Методические указания (для самостоятельной работы) | 12 |
| 7 | Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине | 13 |
| 7.1 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО | 13 |
| 7.2 | Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины | 14 |
| 7.3 | Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания | 15 |
| 7.4 | Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы | 17 |
| 7.4.1 | Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования | 17 |
| 7.4.2 | Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, экзамена) | 21 |
| 7.5 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций | 24 |
| 8 | Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходи- | 26 |

| | | |
|------|--|----|
| | мой для освоения дисциплины | |
| 8.1 | Основная учебная литература | 26 |
| 8.2 | Дополнительная учебная литература | 26 |
| 9 | Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» | 27 |
| 9.1 | Перечень электронно-библиотечных систем | 27 |
| 9.2 | Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине | 27 |
| 10 | Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины | 28 |
| 11 | Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем | 28 |
| 11.1 | Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса | 28 |
| 11.2 | Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем | 29 |
| 12 | Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине | 30 |
| 12.1 | Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности | 30 |
| 13 | Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине | 31 |
| 14 | Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья | 32 |
| | Приложения | 33 |
| | Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины | 33 |
| | Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины | 40 |

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» приобретения знаний и навыков осуществление производственного учета и ведения отчётности на предприятиях молочной и мясоперерабатывающей промышленности.

Задачи:

1. сформировать у обучающихся знания о современных тенденциях и приоритетны направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методах расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; видах первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла; принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на перерабатывающих предприятиях.

2. Научить обучающихся самостоятельно:

- разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции;
- осуществлять контроль материальных потоков производства;
- вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов.

3. Сформировать у обучающихся навыки:

- организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;
- расчета технологических процессов переработки мяса и молока;
- работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на предприятиях по переработке молока и мяса.

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных компетенций (ПК):

| № п/п | Код компетенции | Содержание компетенции (или ее части) | В результате изучения дисциплины обучающиеся должны: | | |
|-------|-----------------|--|--|---|--|
| | | | знать | уметь | владеть |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1 | ПК-15 | способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления | <p>З – 1 современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов;</p> <p>З – 2 методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;</p> <p>З-3 виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла</p> | <p>У – 1 разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции;</p> <p>У- 2 осуществлять контроль материальных потоков производства;</p> <p>У – 3 вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов.</p> | <p>В – 1 навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</p> <p>В – 2 навыками расчета технологических процессов переработки мяса и молока;</p> <p>В – 3 навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на предприятиях по переработке молока и мяса.</p> |

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» вариативной части программы бакалавриата.

4 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

| Вид учебных занятий и самостоятельная работа | Объем дисциплины, час. | |
|---|------------------------|--------------|
| | Всего | Семестр 7 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе: | 37,1 | 37,1 |
| Лекции (Л) | 18 | 18 |
| Практические занятия (ПЗ), Семинары (С) | 18 | 18 |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - |
| Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе: | 34,9 | 34,9 |
| Курсовой проект (работа) | КП | - |
| | КР | - |
| <i>Другие виды СР:</i> | | |
| Расчетно-графические работы (РГР) | - | - |
| Реферат (Реф) | - | - |
| Контрольная работа студента заочной формы обучения | - | - |
| Контроль | 3,8 | 3,8 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР)) | 3 | 3 |
| Общая трудоемкость | часов | 72 |
| | зачетных единиц | 2 |

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Формируемые компетенции | Содержание раздела в дидактических единицах | В результате изучения дисциплины обучающиеся: |
|--------------|---|--------------------------------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Введение | ПК-15 | ДЕ-1. Определение, назначение и характеристика учёта на предприятии. ДЕ-2. Определение, назначение и характеристика отчетности на предприятии. | <i>З – 1 У – 1 В – 1</i> |
| 2 | Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока и мяса | ПК-15 | ДЕ-3 Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока. Расчеты и документация учета и отчетности при сдаче-приемке молока на молокоперерабатывающие предприятия по базисной жирности и базисному белку ДЕ-4 Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке мяса. Расчеты и документация учета и отчетности при сдаче-приемке мяса на мясоперерабатывающие предприятия по живой массе и упитанности, массе и качеству мяса | <i>З – 1,2 У – 1,2,3 В – 1,2,3</i> |
| 3 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру | ПК-15 | ДЕ-5 Значение материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу для учета и отчетности на молокоперерабатывающем предприятии. Понятие норм потерь жира и значение их для контроля производственных технологических потерь. Анализ фактических потерь жира и сухих веществ в производстве. ДЕ-6 Содержание, назначение и порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием материального баланса составных частей молока по жиру и сухому веществу при выработке различных | <i>З – 1,2,3 У – 1,2 В – 1,2,3</i> |

| | | | | |
|---|---|-------|--|--|
| 4 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности | ПК-15 | <p>молочных продуктов.</p> <p>ДЕ-7 Понятие о нормах расхода сырья на выработку молочных продуктов с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Методика расчета норм расхода сырья с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь.</p> <p>ДЕ-8 Понятие о нормах расхода молока базисной жирности на выработку молочных продуктов с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь. Методика расчета норм расхода молока базисной жирности с учетом утвержденных предельно допустимых норм потерь.</p> <p>ДЕ-9 Значение норм расхода молочного сырья и молока базисной жирности для контроля производственного процесса, теоретического расчета массы готового и побочного продукта, учета и отчетности на молокоперерабатывающих предприятиях.</p> <p>ДЕ-10 Содержание, назначение и порядок заполнения основных документов по учету и отчетности с использованием расхода молока базисной жирности на выработку готовой продукции: рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу (форма № П-20 мол. или № П-20а мол.), свода отдельных показателей рапорта, накопительной ведомости при выработке различных молочных продуктов.</p> | <p>З – 2,3 У – 1,2,3 В – 1,2,3</p> |
| 5 | Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке | ПК-15 | <p>ДЕ-11 <u>Схема первичного учета движения сырья и выработки</u> <u>Передача мясосырья на переработку.</u> Контроль материального потока мясосырья при его хранении и подготовке к переработке. Первичные документы для осуществления учета изменения материального потока на данном этапе.</p> <p>ДЕ-12 <u>Первичные документы учета движения сырья и полуфабрикатов</u> на этапе обвалки и</p> | <p>З – 3 У – 1,2,3 В – 1,2,3</p> |

| | | | | |
|---|--|-------|---|--|
| | | | <p>жиловки мяса.</p> <p>ДЕ-13 <u>Схема учета движения сырья и и полуфабрикатов при передаче</u> жилованного сырья на ПОСОЛ, хранение, замораживание.</p> | |
| 6 | Производственный учет и отчетность в колбасном производстве | ПК-15 | <p>ДЕ-14 Первичные документы учета в колбасном цехе: журнал учета движения сырья, готовой продукции и вспомогательных материалов, журнал разделки мяса, журнал посола сырья, рецептурный журнал, термический журнал.</p> <p>Содержание, назначение и правила заполнения первичных документов учета (книга учета потерь при термообработке, паспорт колбасных изделий).</p> <p>Содержание, назначение и правила заполнения документов учета и контроля движения готовой продукции в экспедиции (книга учета движения готовой продукции, накладная).</p> <p>ДЕ-15 Обоснование и подтверждение технологом величины потерь веса в накопительной ведомости и акте.</p> | <p>З – 1,2,3</p> <p>У – 1,2,3,4,5</p> <p>В – 1,2,3</p> |
| 7 | Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса | ПК-15 | <p>ДЕ-16 <u>Схема первичного учета движения вторичного сырья. Передача вторичного сырья в на переработку.</u> Контроль материального потока вторичного сырья при его хранении и подготовке к переработке. Первичные документы для осуществления учета изменения материального потока на данном этапе.</p> <p>ДЕ-17 Первичные документы <u>учета движения вторичного сырья на этапе обвалки и жиловки</u> мяса.</p> <p>ДЕ-18 <u>Схема учета движения вторичного сырья при передаче</u> хранение, замораживание.</p> | <p>З – 1,2,3</p> <p>У – 1,2,3,4,5</p> <p>В – 1,2,3</p> |

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

| № п/п | № семестра | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах) | | | Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)* |
|---------------|------------|---|---|----------|-----------|---|
| | | | Л | ЛР | ПЗ | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 |
| 1 | 7 | Введение | 2 | | - | ВК |
| 2 | 7 | Организация входного контроля сырья на предприятиях по переработке молока и мяса | 2 | | 2 | ЗПР |
| 3 | 7 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру | 4 | | 4 | ЗПР |
| 4 | 7 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности | 2 | | 2 | ЗПР |
| 5 | 7 | Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии | 2 | | 2 | ЗПР |
| 6 | 7 | Производственный учет и отчетность при хранении <u>мясосырья</u> и <u>подготовки его к переработке</u> | 2 | | 4 | ЗПР |
| 7 | 7 | Производственный учет и отчетность в колбасном производстве | 2 | | 2 | ЗПР |
| 8 | 7 | Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса | 2 | | 2 | ЗПР, Т |
| ИТОГО: | | | 18 | - | 18 | - |

5.3 Практические занятия

| № п/п | № семестра | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Наименование практических работ | Всего часов |
|-------|------------|---|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 7 | Введение | - | - |
| 2 | 7 | Организация входного контроля сырья на молокоперерабатывающем предприятии | 1. Учет молочного сырья при сдаче-приемке на перерабатывающее предприятие. Применение и заполнение типовых форм первичного учета при сдаче- | 2 |

| | | | | |
|--------------|---|---|---|-----------|
| | | | приемке | |
| 3 | 7 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру | 2. Учет массы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выработке молочных продуктов с использованием жиробаланса. Определение производственных потерь Заполнение журнала учета переработки и движения молсырья и продукции для аппаратного цеха сыродельного завода (форма №11-10-мол) Заполнение журнала учета переработки и движения молсырья и продукции для сыродельного и маслодельного цеха сыродельного завода (форма №11-10-мол) | 4 |
| 4 | 7 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности | 3. Нормы расхода молока базисной жирности Составление рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу по сыродельному заводу Составление рапорта о выработке готовой продукции по нормативному методу по городскому молочному заводу | 2 |
| 5 | 7 | Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии | 4. Учет по живой массе и массе мяса Применение и заполнение типовых форм первичного учета при сдаче-приемке | 2 |
| 6 | 4 | Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке | Применение и заполнение форм журналов обвалки, жиловки говядины и свинины | 4 |
| 7 | 7 | Производственный учет и отчетность в колбасном производстве | Применение и заполнение форм журналов: рецептурного деликатесов и колбасы, термического, посола мясного сырья на фарш, учёта расхода нитрита | 2 |
| 8 | 7 | Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса | Применение и заполнение формы журнала прихода готовой продукции на склад Применение и заполнение формы журнала по учету массы вторичного сырья | 2 |
| ВСЕГО | | | | 18 |

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

| № п/п | № семестра | Наименование раздела учебной дисциплины (модуля) | Виды СРС | Всего часов |
|--------------|------------|---|---|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 7 | Введение | Подготовка к тестированию | 4 |
| 2 | 7 | Организация входного контроля сырья на молокоперерабатывающем предприятии | Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 |
| 3 | 7 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру | Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 |
| 4 | 7 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности | Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 |
| 5 | 7 | Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии | Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 |
| 6 | 7 | Производственный учет и отчетность при хранении мясосырья и подготовки его к переработке | Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 |
| 7 | 7 | Производственный учет и отчетность в колбасном производстве | Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 |
| 8 | 7 | Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса | Подготовка к тестированию Подготовка к защите практических работ (заполнение бланков отчетности) | 4 2,9 |
| Итого | | | | 34,9 |

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Горнич Е.А., Бушкарева А.С., Зубарева, Т.Г. Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности. Практикум для бакалавров направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» [Текст] – Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2020. – 131 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся в процессе изучения дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности».

В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

| № семестра | Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО |
|---|--|
| ПК-15 способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления | |
| 5 | Основы научных исследований |
| 6,7 | Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции |
| 7 | Технология хранения и переработки продукции растениеводства |
| 7 | <i>Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности</i> |
| 7 | Организация планирования на перерабатывающих предприятиях |
| 7 | Организация производства и предпринимательство в АПК |
| 8 | Преддипломная практика |
| 8 | Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена |
| 8 | Подготовка к защите и защита ВКР |

7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

| № раздела (темы) | Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа) | Код контролируемой компетенции | Форма оценочных средств |
|------------------|---|--------------------------------|---|
| 1 | Введение | ПК-15 | Т |
| 2 | Организация входного контроля сырья на молокоперерабатывающем предприятии | ПК-15 | Защита практических работ |
| 3 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием материального баланса по жиру | ПК-15 | Защита практических работ |
| 4 | Производственный учет и отчетность в молокоперерабатывающей промышленности с использованием норм расхода молока базисной жирности | ПК-15 | Защита практических работ |
| 5 | Организация входного контроля сырья на мясоперерабатывающем предприятии | ПК-15 | Защита практических работ |
| 6 | Производственный учет и отчетность при хранении <u>мясосырья и подготовки его к переработке</u> | ПК-15 | Защита практических работ |
| 7 | Производственный учет и отчетность в колбасном производстве | ПК-15 | Защита практических работ |
| 8 | Производственный учет и отчетность вторичного сырья при переработке мяса | ПК-15 | Защита практических работ, тестирование |

7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Компетенции | | Перечень компонентов компетенции | Образовательные технологии формирования компетенции | Форма оценочного средства | Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания | | |
|-------------|--|---|---|---|---|---|--|
| Код | Формулировка | | | | повышенный | | пороговый |
| | | | | | Шкалы оценивания | | |
| | | | | | отлично/зачтено | хорошо/зачтено | удовл./зачтено |
| ПК-15 | способностью к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления | <p>Знать: современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла.</p> <p>Уметь: разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции; осуществлять</p> | лекция-беседа, лекция с мультимедийным сопровождением | Вопросы к зачету, комплект тестовых заданий | <p>Знать: отлично современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла.</p> <p>Уметь: самостоятельно разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной про-</p> | <p>Знать: хорошо современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла.</p> <p>Уметь: разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции;</p> | <p>Знать: главные современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов; методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства; виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла.</p> <p>Уметь: составлять основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стан-</p> |

| | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</p> <p>– навыками расчета технологических процессов переработки мяса</p> | | | <p>дукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</p> <p>– навыками расчета технологических процессов переработки мяса</p> <p>Способен: Самостоятельно анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p> | <p>осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</p> <p>– навыками расчета технологических процессов переработки мяса</p> <p>Понимает: принципы как анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления</p> | <p>дартной продукции; осуществлять контроль материальных потоков производства; вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции</p> <p>Владеть: основными навыками приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;</p> <p>– навыками расчета технологических процессов переработки мяса</p> |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

- б) для учет молока, поступившего от предприятий своей системы;
 в) для остатка сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на начало и конец дня (смены).

4. Укажите количество жира в килограммах в поступившем молоке – сырье на переработку в аппаратный цех в количестве 6600 кг, с массовой долей жира 3,5%:

- а) 231 кгж; б) 23,1 кгж; в) 2,31 кгж.

5. Норма расхода нормализованного молока 11700 кг/т с массовой долей жира 2,7 % на выработку Костромского сыра в пересчете на молоко базисной жирности составит:

- а) 9 291,2 кг/т; б) 9 291,2 кг/кг; в) 14 733 кг/т.

6. При передаче мяса и субпродуктов из холодильника или остывочных помещений в охлажденном, остывшем или размороженном виде в сырьевой цех (отделение) оформляется документ:

- а) акт на размораживание;
 б) отвес – накладная;
 в) накладная на внутреннее перемещение сырья.

7. Назначение документа, представленного на рисунке:

| Форма № ПП-18 мясо Утверждена Минвселесоюзпромом СССР 23 декабря 1981 г. № 300 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---------------------|-----------------------------------|----------------------------------|-------------------------|--------------|---|----------------------|---------------|----------------|-----------------|-----------------|--------------------------|----------------|------------------------|-------------------------|--------------------|-------------------|
| Предприятие _____ | | | | | | | | | | | | Шифр _____ | | | | | |
| Карточка охлажденного мяса и мясо продуктов на холодильнике | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование продукции Дата | Но мер до-ку-мен-та | Откого получено или кому отпущено | Посту-пило лимясо то мяса, всего | Отпущено парного мяса | | Охлаждение парных, доохлаждение остывших и хранение охлажденных мяса и мясопродуктов в том числе с температурой, °С | | | | | | Расход охлажденного мяса | | Остаток на конец суток | | | |
| | | | | колбасному производству | на заморозку | Всего | парного от 35 и выше | от 4,1 до 6,0 | от 6,1 до 12,0 | от 12,1 до 18,0 | от 18,1 до 25,1 | от 25,1 до 32,1 | от 32,1 и выше | Реализовано | Направлено на заморозку | Без вычетов усушки | За вычетов усушки |
| 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| и т.д. | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Итого за месяц | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Усушка по нормам в охлажденном и доохлажденном | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| % | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ит | | | | | | | | | | | | | | | | | |

- а) учет фактической усушки мяса и субпродуктов при холодильной обработке;
 б) учет выработки готовой продукции в разрезе цехов в течение месяца;
 в) учет естественной убыли охлажденного, замороженного и мороженого мяса.

8. Назначение документа, представленного на рисунке:

| Форма № П-51 мясо | |
|---|--------------|
| Утверждено Минмясопромом СССР | |
| 25 августа 1976 года | |
| Шифр | |
| Предприятие | _____ |
| Цех | _____ |
| СВОДНЫЙ ОТВЕС-НАКЛАДНАЯ № _____ | |
| На колбасные изделия и копчености, сданные на _____ базу (в экспедицию) | |
| « _____ » _____ 19 _____ г. Смена _____ | |
| Наименование колбасных изделий и копченостей | |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| № | Вес, № |
| Отвеса | нетто отвеса |
| ИТОГО | |
| Фактическая влажность | |

- а) учет движения засоленного сырья в отделении посола;
- б) учет разделки и выхода жилованного мяса и отходов сырьевого цеха;
- в) учет выработки готовой продукции в течение месяца.

9. Для выработки колбасы полукопченой «Волжской» исходя из рецептуры используется 184 кг говядины жилованной 2 сорта с выходом 30%, причем выход грудинки свиной 18%, ее выход в кг составит:

а) 265,7 кг; б) 110 кг; в) 86 кг.

10. В течение 30 смен перерабатывается 38 гол коров с приемной массой 16089 кг и массой мяса на кости 11504 кг, сменная мощность мясоперерабатывающего предприятия составит:

а) 383 кг; б) 0,3 т; в) 1140 кг.

11. Первичный учет на предприятиях молочной промышленности должен обеспечить:

- а) сведениями по отдельным показателям хозяйственной деятельности организаций в натуральном и в стоимостном выражении;
- б) правильное, своевременное и достоверное документальное отражение операций по закупкам и расходу на производство молока и молочных продуктов и по реализации готовой продукции;
- в) сведениями об имуществе, обязательствах и финансовых результатах по стоимостным показателям.

12. Назначение документа, представленного на рисунке:

Форма № П-9 мол

предприятие _____

| Вид операции | Шифр | | Корреспондирующий счет | |
|--------------|------------|-------------|------------------------|---------------------------|
| | получателя | отправителя | Счет и субсчет | Шифр аналитического счета |
| | | | | |

НАКЛАДНАЯ № _____
на отпуск сырья со склада

« _____ » _____ 20 ____ г.

Основание _____

Кому _____ Через кого _____

| Номенклатурный номер | Наименование | Единица измерения | Количество | Вес, кг | % жира | % влаги | | |
|----------------------|--------------|-------------------|------------|---------|--------|---------|--|--|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

Разрешил _____
подпись

Отпустил _____ *подпись* Получил _____ *подпись*

Печатается с оборотом без титульной части.
Подписи печатаются на обороте.

- а) для оформления разового отпуска сырья со склада;
- б) учет выработки готовой продукции в разрезе цехов в течение месяца;
- в) отгрузка готовых молочных продукции транспортом на базы (склады), холодильники.

13. Укажите количество жира в килограммах в нормализованном молоке, поступившем на переработку из аппаратного цеха в сыродельный в количестве 24700 кг с массовой долей жира 2,78 %:

- а) 247,9 кг/ж;
- б) 686,7 кг/ж;
- в) 12350,1 кг/ж.

14. Норма расхода сливок 1250 кг/т с массовой долей жира 32,00% на выработку Сладкосливочного масла в пересчете на молоко базисной жирности составит:

- а) 14843,7 кг/т;
- б) 8082,7 кг/т;
- в) 11764,7 кг/т.

15. Упорядочение информационных потоков для эффективного их использования в управленческих решениях и сохранения информации для архива – это цель:

- а) всех видов учета;
- б) бухгалтерского учета;
- в) производственного учета

16. Деятельность, направленная на сбор, обработку, анализ и публикацию статистической информации, характеризующей количественные закономерности.

- а) бухгалтерский учет;
- б) статистический учет;
- в) налоговый учет

17. Задача производственного учета:

- а) учесть затраты;
- б) собрать документы;
- в) наказать недобросовестных сотрудников.

18. Назначение документа, представленного на рисунке:

6. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20 мол (раздел III «Продукция выработанная из отходов»)
7. Рапорт о переработке сырья и выработке готовой продукции формы № П-20 мол (раздел II «Жирная продукция»)
8. Укажите, на какие этапы делится составление отчетов по производственному учету? Что обеспечивает правильно поставленный производственный учет.
9. Как организуют первичный учет на молокоперерабатывающих предприятиях (прием молока)?
10. Оперативный контроль расхода сырья на производство готовой продукции на молокоперерабатывающих предприятиях.
11. Производственный учет по жиробалансу.
12. Производственный учет с использованием нормативного метода с отчетностью за 15 дней.
13. Производственный учет с использованием нормативного метода с ежедневной отчетностью по рапортам.
14. Производственный учет с использованием рецептурного метода учета с применением рецептов-расчетов с использованием методики расчетов по жиробалансу.
15. Уравнения материального баланса.
16. Производственные потери в молочной промышленности.
17. Норма расхода сырья. Понятие, классификация, формирование.
18. Нормы расхода в цельномолочном производстве, при производстве творога, в маслоделии и производстве сыра
- 19 Сдача-приемка скота и птицы по живой массе.
20. Сдача-приемка скота и птицы по количеству и качеству мяса.
21. Сопроводительные документы при транспортировке скота. Их назначение, содержание, срок действия.
22. Схема документального оформления предубойного содержания скота.
23. Порядок расчетов за сданный скот по массе и упитанности.
24. Документооборот в цехе подготовки сырья.
25. Движение сырья и продукции на складе (холодильнике).
- 26 Ведение журнала учета обвалки и жиловки.
27. Составление рапорта о переработке скота (птицы, кроликов) и выпуске готовой продукции.
28. Производственный учет и отчетность в колбасном производстве (цех подготовки сырья).
29. Производственный учет и отчетность в колбасном производстве (цех изготовления колбасных изделий и копченостей).
30. Незавершенное производство в мясной промышленности.
31. Схема первичного учета сырья и выработки колбасных изделий.
32. Производственный учет и отчетность в консервном производстве.
33. Производственный учет и отчетность при производстве полуфабрикатов.

Примеры задач для зачета

1. Определите фактическую норму расхода сырья в фактическом весе. Переведите норму фактического расхода сырья в базисную жирность.

Условие: выработано молока пастеризованного с МДЖ 3,5% из натурального сырья 3000 литров. Годовой объем переработки до 10 т. Розлив производится в цистерны.

2. Пользуясь нормативной документацией определите норму потерь и норму расхода сырья при условии, что вырабатывается молоко, пастеризованное из натурального сырья с гомогенизацией, розлив в пакеты «ПЮР-ПАК» вместимостью 200 см³.

3. На скотобазу автомобильным транспортом было доставлено 2 головы молодняка крупного рогатого скота средней упитанности. Живая масса молодняка по факту взвешивания перед отправкой составила 500 и 550 кг соответственно

3.1 Рассчитайте приемную массу скота за вычетом скидок от массы по факту взвешивания на скотобазе.

3.2 Определить убойную массу скота (массу мяса на костях) с учетом пола, возраста и упитанности животных.

Расчетный материал, необходимый для выполнения раздела №3 индивидуального задания для проверки знаний по дисциплине «Производственный учет и отчетность на предприятиях молоко и мясоперерабатывающей промышленности» у студентов технологического факультета 4 курса, обучающихся по направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Для расчетов потерь при транспортировке принять потери:

- автомобильным транспортом – 0%;
- железнодорожным транспортом – 3%;
- водным транспортом – 4%.

Для расчета массы скидок на желудочно-кишечный тракт принять скидку – 3%.

Убойный выход для разных половозрастных групп животных категорий упитанности принять:

1. коровы:

- высшая упитанность – 48%;
- средняя упитанность – 46%;
- упитанность ниже средней – 43%;

2. телки, молодняк:

- высшая упитанность – 52%;
- средняя упитанность – 50%;
- упитанность ниже средней – 48%;

3. быки:

- высшая упитанность – 50%;
- средняя упитанность – 48%;
- упитанность ниже средней – 46%.

4. Проведите расчет жиробаланса при сепарировании 200 кг молока с МДЖ - 3,4%. Продукты сепарирования: сливки 22 кг с МДЖ – 30%; обезжиренное молоко 160 кг с МДЖ – 0,05%. Нормативные потери жира при сепарировании принять 0,4%.

7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний, обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний, обучающихся при проведении тестирования:

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа, обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса (защите практической работы).

Оценка «*отлично*» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «*хорошо*» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Зачет

Критерии оценки на зачете

Оценки «*зачтено*» и «*не зачтено*» выставляются по дисциплинам, формой заключительного контроля которых является зачет. При этом оценка «*зачтено*» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично»,

«хорошо», «удовлетворительно»), а «*не зачтено*» - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка «*отлично*» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «*хорошо*» выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «*неудовлетворительно*» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

| № п/п | Наименование, автор(ы), год и место издания | Используется при изучении разделов | Семестр | Кол-во экзempl. в биб-ке |
|-------|---|------------------------------------|---------|--------------------------|
| 1 | Александровский С.А., Материально-сырьевые расчеты пищевых производств (ЭБС Руконт) [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / С.А. Александровский; Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2012. - 132 с. - https://rucont.ru/efd/302702 (Дата обращения 15.06.2020) | Все разделы | 7 | Электронный ресурс |
| 2 | Голубева Л.В., Производственный учет и отчетность в молочной отрасли (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова. - СПб.: ГИОРД, 2010. - 634 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/4897 (Дата обращения 15.06.2020) | 1,2 | 7 | Электронный ресурс |
| 3 | Голубева Л.В., Производственный учет и отчетность в молочной отрасли [Текст]: учебное пособие / Л.В. Голубева, О.И. Долматова, СПб., ГИОРД, 2010, 634с | 1,2 | 7 | 8 |
| 4 | Учет затрат, калькулирование и бюджетирование в отраслях производственной сферы (ЭБС Издательство "Лань") [Электронный ресурс]: учеб. пособие / под ред. В.И. Костюковой. - СПб.: Лань, 2015. - 368 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/56162 , (Дата обращения 15.06.2020) | Все разделы | 7 | Электронный ресурс |

8.2 Дополнительная учебная литература

| № п/п | Наименование, автор(ы), год и место издания | Используется при изучении разделов | Семестра | Кол-во экзempl. в биб-ке |
|-------|--|------------------------------------|----------|--------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Производственный учет и отчетность в мясной отрасли [Текст]: учебное пособие / Л.В. Антипова, Л.П. Бессонова, В.М. Сидельников, В.Ю. Астанина, СПб., ГИОРД, 2006, 504с | Все разделы | 7 | 10 |

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

| № п/п | Наименование | Тематика | Режим доступа |
|-------|---|--------------------|---|
| 1. | Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» | Универсальная | https://e.lanbook.com/ |
| 2. | Электронно-библиотечная система «Рукопт» | Универсальная | http://rucont.ru/ |
| 3. | Электронно-библиотечная система «iBooks.ru» | Универсальная | http://ibooks.ru/ |
| 4. | Электронно-библиотечная система «AgriLib» | Специализированная | http://ebs.rgazu.ru/ |
| 5. | Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU | Универсальная | http://elibrary.ru/ |

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

| Вид учебных занятий | Организация деятельности обучающегося |
|----------------------|--|
| Лекция | Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. |
| Практические занятия | Работа с конспектом лекций, выполнение практической работы в соответствии с индивидуальным заданием, представленным в методических указаниях по выполнению практических работ. Анализ проделанной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы. |
| Подготовка к зачету | Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет, методическими указаниями по выполнению практических занятий, оформленной и проверенной преподавателем рабочей тетрадь, выполнение всех текущих контрольных мероприятий (включая рубежное тестирование), предусмотренные рабочей программой учебной дисциплины |

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса

| № | Наименование | Тематика |
|---|---|--------------------------|
| 1 | Libre Office | Пакет офисных приложений |
| 2 | Calculate Linux | Операционная система |
| 3 | Microsoft Windows | Операционная система |
| 4 | Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint) | Пакет офисных приложений |

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

| № п/п | Наименование | Тематика | Электронный адрес |
|-------|---|--------------------|--|
| 1. | Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» | Универсальная | http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА. |
| 2. | Информационно-правовой портал «Гарант» | Универсальная | https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА. |
| 3. | База данных Polpred.com Обзор СМИ | Универсальная | https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю. |
| 4. | Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science | Универсальная | http://webofscience.com Доступ с IP-адреса академии. |
| 5. | Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus | Универсальная | https://www.scopus.com/ Доступ с IP-адреса академии. |
| 6. | Базы данных издательства SpringerNature | Универсальная | https://www.springernature.com/ Доступ с IP-адреса академии. |
| 7. | Национальная электронная библиотека (НЭБ) | Универсальная | https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА. |
| 8. | База данных AGRIS | Специализированная | http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный |
| 9. | Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ) | Специализированная | http://www.cnshb.ru/AKDiL/ Доступ свободный. |

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины «Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности» ис-

пользуются специальные помещения – учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью (учебная доска, учебная мебель) и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей учебной программе дисциплины.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

| Наименование специальных помещений | Оснащенность специальных помещений ¹ |
|--|--|
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение № <u>208</u> Количество посадочных мест <u>32</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в сборе, мультимедиа - проектор Acer XD128D 2600 Ansi Im 1024*0768, активная акустическая система 5,1 ТИП-1; проекционный экран ТИП-1. Программное обеспечение: Microsoft Windows7, Microsoft Office 2007, КОМПАС-Viewer v17, 1С-Предприятие</p> |
| <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № <u>215</u> Количество посадочных мест <u>36</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий – ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт. Программное обеспечение: Calculate Linux, Libre Office.</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</p> | <p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персо-</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>нальные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p> |
| <p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p> |
| <p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>236</u> № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p> | <p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office.</p> |

13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Объем контактной работы всего 37,1 часов, в т.ч. Л 18 часов, ПР 18 часов.
 20% – интерактивных занятий от объема аудиторных занятий.

| № п/п | № семестра | Виды учебной работы | Образовательные технологии | Особенности проведения занятий (индивидуальные/ групповые) |
|-------|------------|---------------------|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1. | 7 | Лекционные занятия | Лекция-визуализация, Проблемная лекция, Лекция-дискуссия | групповые |
| 2. | 7 | Практическая работа | Компьютерная симуляция, Дискуссия | индивидуальные, групповые |

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

13.1.1 *Лекция-визуализация* использует принцип наглядности за счет мультимедийного сопровождения и позволяет работать с текстовой информацией, графическими изображениями, звуком, анимационной графикой, предполагают демонстрацию слайдов. Это достигается за счет переконструирования учебной информации в визуальную форму через технические средства обучения или ручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.).

Она способствует более успешному восприятию и запоминанию учебного материала, позволяет активизировать умственную деятельность, глубже проникать в сущность изучаемых явлений, показывает его связь с творческими процессами принятия решений, подтверждает регулируемую роль образа в деятельности человека.

13.1.2 *Лекция-беседа* предполагает непосредственный контакт преподавателя с аудиторией. Преимущество ее состоит в том, что она позволяет привлекать внимание студентов к наиболее важным вопросам темы, определять содержание и темп изложения учебного материала с учетом особенностей студентов и позволяет расширить круг мнений сторон, привлечь коллективный опыт и знания, что имеет большое значение в активизации мышления студентов.

При проведении практических занятий использованы не имитационные технологии: семинар-беседа, семинар-развернутая беседа, семинар-исследование..

14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение по дисциплине «Процессы и аппараты пищевых производств» лиц относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

Приложение 1

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей
промышленности
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

| № п/п | Раздел | Изменения и дополнения | Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой | Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета |
|-------|---|---|---|---|
| 1 | 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины | Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы | 27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись) | 30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись) |
| 2 | 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем | Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы | 27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись) | 30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись) |
| 3 | 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем | Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине. | 27.08.2018 г. Протокол № 15  (подпись) | 30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись) |

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2022 учебные года
Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год**

В рабочую программу дисциплины
Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:







| № п/п | Раздел | Изменения и дополнения | Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой | Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета |
|-------|---|---|---|---|
| 1 | 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины | Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы | 26.08.2019 г. Протокол № 12  | 29.08.2019 г. Протокол № 11  |
| 2 | 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем | Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине. | 26.08.2019 г. Протокол № 12  | 29.08.2019 г. Протокол № 11  |


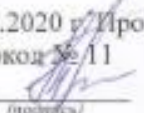
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины
период обучения: 2018-2022 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины
Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей
промышленности
наименование дисциплины

вносятся следующие изменения и дополнения:

| № п/п | Раздел | Изменения и дополнения | Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой | Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета |
|-------|--|---|--|---|
| 1 | 8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины | Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы | 25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись) | 27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись) |
| 2 | 9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине | Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы | 25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись) | 27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись) |
| 3 | 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информа- | Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по | 25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись) | 27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись) |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| | ционных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем | дисциплине. | | |
| 4 | 12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине | Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы | 25.08.2020 г. Протокол № 17  (подпись) | 27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись) |

Приложение 2

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет



УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.
(В.В. Морозов)
«28» августа 2020 г.

АННОТАЦИЯ РАБОЧИХ ПРОГРАММ ДИСЦИПЛИН

Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности
(наименование учебной дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы
«Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции»

Форма обучения очная
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 4 года

Декан
технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н.
(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

Председатель УМК
технологического факультета


(подпись)

к.с.-х.н.
(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой


(подпись)

к.с.-х.н., доцент
(учёная степень, звание)

Сенченко М.А.

Ярославль, 2020г.

Дисциплина Производственный учет и отчетность в молочной и мясоперерабатывающей промышленности

В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:

знать:

современные тенденции и приоритетные направления развития молочной и мясной отрасли в организации производственных процессов и рациональном использовании их сырьевых ресурсов;

методы расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства;

виды первичной учетной документации и документации, используемой в ходе производственного цикла;

принципы и правила, нормативную и отчетную документацию производственного учета при хранении и переработке продукции на перерабатывающих предприятиях.

уметь:

разрабатывать основные нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, анализировать и выполнять расчеты массы сырья, готовой продукции, вспомогательных материалов и баланса производства для выработки стандартной продукции;

осуществлять контроль материальных потоков производства;

вести количественный учет показателей сырья и готовой продукции при выработке молочных и мясных продуктов.

владеть:

навыками, приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья;

– навыками расчета технологических процессов переработки мяса и молока;

- навыками работы с учетно-отчетной документацией по учету прихода, расхода, движения, хранения сырья и готовой продукции на предприятиях по переработке молока и мяса.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

| Вид учебных занятий и самостоятельная работа | Объем дисциплины, час. | |
|---|------------------------|--------------|
| | Всего | Семестр 7 |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе: | 37,1 | 37,1 |
| Лекции (Л) | 18 | 18 |
| Практические занятия (ПЗ), Семинары (С) | 18 | 18 |
| Лабораторные работы (ЛР) | - | - |
| Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе: | 34,9 | 34,9 |
| Курсовой проект (работа) | КП | - |
| | КР | - |
| <i>Другие виды СР:</i> | | |
| Расчетно-графические работы (РГР) | - | - |
| Реферат (Реф) | - | - |
| Контрольная работа студента заочной формы обучения | - | - |
| Контроль | 3,8 | 3,8 |

| Вид учебных занятий и самостоятельная работа | Объем дисциплины, час. | |
|--|------------------------|-----------|
| | Всего | Семестр |
| | | 7 |
| Вид промежуточной аттестации <i>(зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КП (КР))</i> | 3 | 3 |
| Общая трудоемкость | часов | 72 |
| | зачетных единиц | 2 |